

# PRODUKT SPEZIFIKATION



## 1. Produktbezeichnung:

# Maultaschen Gewürzzubereitung

## 2. Verwendung:

Traditionelle, echt schwäbische Gewürzzubereitung mit aromatischen Gartenkräutern, sowie einer milden Muskat- und weißer Pfeffer betonten Würzrichtung, besonders geeignet für Maultaschenfüllungen mit und ohne Fleisch, aber auch mild gewürzten Hackbraten, Frikadellen und ähnlichen Spezialitäten wie mit, so auch ohne Fleisch.

## 3. Hersteller:

Würzteufel GmbH, Gewürzmanufaktur Schwarzwald.

Firmenanschrift: Deutschland, Robert-Bosch-Str. 18, 72186 Empfingen

## 4. Produktinformation:

Artikelnummer: 100785

Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

## 5. Eigenschaften:

|                                  |                                                            |   |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------|---|
| Textur                           | (Bindung/Konsistenz)                                       |   |
| Farbe                            | (Farbintensiv/Farbhaltung)                                 |   |
| Einfluss auf Aroma und Geschmack |                                                            | ✓ |
| Mögliche Zertifizierungen        | Halal-geeignet                                             | ✓ |
| Weitere Produkteigenschaften     | Produkt beinhaltet keine Bestandteile tierischen Ursprungs | ✓ |

## 6. Beschreibung:

|             |                                                |
|-------------|------------------------------------------------|
| Farbe:      | hellgrün                                       |
| Konsistenz: | streufähig                                     |
| Geruch:     | sehr aromatisch                                |
| Geschmack:  | würzig und mild nach Muskat und weißem Pfeffer |

## 7. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Gewürze und Kräuter (Muskat, weißer Pfeffer, Petersilie, Zwiebel, Koriander, Knoblauch), feines Meersalz, Traubenzucker (Dextrose), Speisewürze, Gewürzextrakte, ätherische Gewürzöle, natürliches Gemüsearoma.

## 8. Verarbeitungshinweis:

Das Gewürz nach persönlichem Geschmack, oder unserer Dosierungsempfehlung zugeben. Für gute, gleichmäßige Verteilung im Brät/Fleischfüllung sorgen.

## 9. Dosierung:

Wir empfehlen etwa 12-15g. Gewürz / kg Masse zu verwenden.

## 10. Chemisch-physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: < 12%

## 11. Mikrobiologische Anforderungen:

Mikrobiologische Kriterien für Gewürze für be- und verarbeitende sowie für verpackende Betriebe – Probenahme und Beurteilung; Gutachtendes Ständigen Hygieneausschusses – "Bundesministerium für Gesundheit und Konsumentenschutz" – GZ 32.028/0-III/B/1b/96 und der EU VO Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.

|                         |                         |                            |                         |
|-------------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------------|
| ♦ Staphylococcus aureus | < 10 <sup>2</sup> KBE/g | ♦ Sulfitreduz. Clostridien | < 10 <sup>4</sup> KBE/g |
| ♦ Bacillus cereus       | < 10 <sup>4</sup> KBE/g | ♦ Schimmelpilze            | < 10 <sup>5</sup> KBE/g |
| ♦ Escherichia coli      | < 10 <sup>4</sup> KBE/g | ♦ Salmonellen              | neg. in 25g             |

# PRODUKT SPEZIFIKATION

WÜRZTEUFEL®

## 12. Verpackung: gemäß EU VO Nr. 1935/2004

Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!), PE und PP-Eimer mit und ohne Innenbeutel, sowie hochwertige Metalldosen (Weißblech) verschiedener Formen und Größen, für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, in stabilen Überkarton-Verpackungen.

| 13. Allergene: nach VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011                                                        | als Komponente | im Betrieb vorhanden* |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|
| • Gluten, Glutenthaltiges Getreide                                                                                    | negativ        | positiv               |
| • Krebstiere und Krebstiererzeugnisse                                                                                 | negativ        | negativ               |
| • Eier und Eierzeugnisse                                                                                              | negativ        | negativ               |
| • Fisch und Fischerzeugnisse                                                                                          | negativ        | positiv               |
| • Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse                                                                                     | negativ        | negativ               |
| • Soja und Sojaerzeugnisse                                                                                            | negativ        | positiv               |
| • Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)                                                                 | negativ        | positiv               |
| • Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss,...)                                                                             | negativ        | negativ               |
| • Sellerie und Sellerieerzeugnisse                                                                                    | negativ        | positiv               |
| • Senf und Senferzeugnisse                                                                                            | negativ        | positiv               |
| • Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse                                                                                | negativ        | negativ               |
| • Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben | negativ        | positiv               |
| • Lupine und Lupineerzeugnisse                                                                                        | negativ        | negativ               |
| • Weichtiere und Weichtiererzeugnisse                                                                                 | negativ        | negativ               |

*\* die Kreuzkontaminationen mit Allergenen / "carry-over" werden im Rahmen der angewendeten Guten Herstellungspraxis (engl. GMP) ausgeschlossen*

- entspricht der VERORDNUNG (EU) Nr. 609/2013 DER KOMMISSION vom 20. Juli 2016 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind.

## 14. GMO:

Das Produkt enthält keine Rohstoffe die einer speziellen Kennzeichnungspflicht nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 unterliegen.

## 15. BESTRAHLUNG:

Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung unterzogen.

✓

## 16. Pestizide, Schwermetalle und Mykotoxine:

Das Produkt entspricht den Vorgaben der Höchstmengen-VO (EG) 396/2005, VO (EG) Nr. 1881/2006.

## 17. KENNZEICHNUNG / RÜCKVERFOLGBARKEIT:

Nach Bedarf kann das Produkt bei der Auszeichnung mit einer einmaligen Chargennummer auf dem Etikett versehen werden, was die Rückverfolgbarkeit und eine eindeutige Chargen-Identifikation jederzeit zulassen würde.

## 18. Lagerung und Haltbarkeit:

Im ungeöffneten Beutel bzw. Dose und trockener Lagerung (nicht über 25°C) mindestens 12 Monate haltbar.

Die Qualität der verwendeten Rohstoffe entspricht den Vorschriften der EU (gemäß (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und (EG) Nr.1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe).

Diese Spezifikation entbindet den Verwender / Endverbraucher nicht von seiner Sorgfaltspflicht zur Prüfung der Zusammensetzung und zugelassener Dosierung gegenüber länder- bzw. produktspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!